

# Cuina per a tots els gustos

## ANÀLISI

**Cristina Jolonch**



Hi ha oportunitats que un xef ha d'agafar al vol. Com van fer els excaps de cuina d'El Bulli, Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas, quan van triar l'ampli local que havia quedat lliure davant mateix del Ninot per obrir el seu restaurant, Disfrutar. No els va importar suportar les obres i la murga del martell hidràulic que encara van sentir més a prop mentre construïen el que alguns ja veneren com el nou temple gastronòmic.

Integradíssims al barri, confessen que els encanta comprar a les parades provisionals quan a mitja tarda tenen una ocurrència i necessiten un ingredient i que esperen impacients que el soroll de les obres doni pas a la bullícia de comerciants i compradors d'aquest mercat que els sembla autèntic i en el qual el venedor, diuen, encara s'adreça als clients pel seu nom. El trio d'ex-Bulli ha contribuït a apujar encara més el llistó d'un barri amb una oferta culinària per a gustos i pressupostos ben variats: des de la cuina que no falla del mestre Carles Gaig o les saboroses propostes

de l'Àpat o el Cinc Sentits, fins a cases tan diverses com la Taverna del Clínic, per a sibarites disposats a gastar si creuen que el producte ho val, o com el reeixit gallec O'Retorro, on fan cua els qui volen regalar-se marisc sense deixar-se el sou, Com l'Out of China, el Tanta o El Caballito Blanco, amb clientela de sempre que busca el producte fresc comprat al Ninot. Tots esperen que les parades de fruita, peix, verdures o salons de tota la vida continuïn donant sabor al barri. És el que tenen els mercats sempre que no perdin el seu gran atractiu: l'autenticitat.